

CAP1 Cuisine

→ Cuisine

Publics concernés :

Élèves sortant de 3ème, de 3ème PrépaMétiers

Des passerelles sont possibles pour des parcours individualisés de formation...

Équipements / Accès / Accessibilité :

Équipements : Salles de cours avec vidéo projection et salles techniques avec matériels spécialisés.

Accès : Ligne de bus, et gare à proximité. (+ d'infos sur notre site/rubrique contact).

Accessibilité PMR : Totale.

Profil(s) Formateur(s) :

Enseignants de l'Éducation Nationale...

Réussite & Satisfaction :

Réussites au **CAP Cuisine**

2021 = **100%**

Profil et pré-requis :

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, et le plus grand respect des règles d'hygiène et sécurité.

Vous aimez travailler en équipe et appréciez les contacts que ce soit avec les fournisseurs, les partenaires et les clients.

Objectifs de la Formation / Aptitudes et compétences :

Vous serez préparé à remplir la **fonction de commis de cuisine ou de cuisinier** dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective, ou dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière. En fonction du profil, le parcours est adapté et le diplôme préparé en 1, 2 ou 3 ans.

Le séjour pédagogique qui fait partie intégrante de la formation a également pour but de mobiliser l'apprenant autour d'un projet professionnel commun centré sur son futur métier.

Contenus et durée de la Formation :

- **DURÉE du cycle de formation :** 2 années scolaires

Enseignement Professionnel : 1045 heures (pour le cycle)

- 2 domaines professionnels : *Organisation de la production culinaire et Production culinaire*

Travail interdisciplinaire (*matières pro. et générales*) permettant la réalisation de projets (*réceptions, organisation d'événement avec buffets*)...

Enseignement Général : 467.5 heures (pour le cycle)

Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation = **192.5 heures**

Période de Formation en Milieu Professionnel : 14 semaines réparties sur les 2 années.

Méthodes mobilisées & Modalités d'évaluation :

Les enseignements sont théoriques mais surtout pratiques dans le **restaurant d'application « La Fourchette et la Plume »**, ouvert au public.

- *Vous pouvez obtenir un second CAP du secteur, en 1 an ou poursuivre en BACPro ou BP cuisine, en MC « cuisinier en dessert de restaurant » ou « art de la cuisine allégée ».*

Contrôle en Cours de Formation.

Témoignages d'anciens élèves sur la chaîne YOUTUBE du Groupe CREEFI

Modalités d'inscription & Tarifs :

POUR S'ORIENTER... C'EST AFFELNET !

POUR CANDIDATER : Dossier SUR NOTRE SITE (*rubrique formations*)

Tarifs : disponibles SUR NOTRE SITE (*rubrique formation/onglet tarifs*)

